ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№07 (63) АПРЕЛЬ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

пасхальный обед



ISSN 1819-9488











Дорогие друзья!
Когда выйдет этот номер, до Пасхи останется еще две недели. Так что у вас будет достаточно времени тщательно обдумать, что приготовить и как украсить праздничный пасхальный стол. Ведь Пасха в России, без сомнения, главный христианский праздник! Традиции оформления пасхального стола в разных странах имеют много общего – это обязательно блюда из яиц и творога и, конечно, специальная пасхальная выпечка. В России – куличи, в Польше – мазуреки, в Италии – пане паскале и коломбо, в англоязычных странах – миндальные пироги. Наши постоянные читатели, конечно, помнят прошлогоднюю пасхальную «Коллекцию рецептов», в которой были собраны все эти блюда.
В этом году мы решили дать рецепты пасхального стола от закусок до десертов. Надеемся, вам понравится.
Желаем вам светлых праздников и хорошего весеннего настроения.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

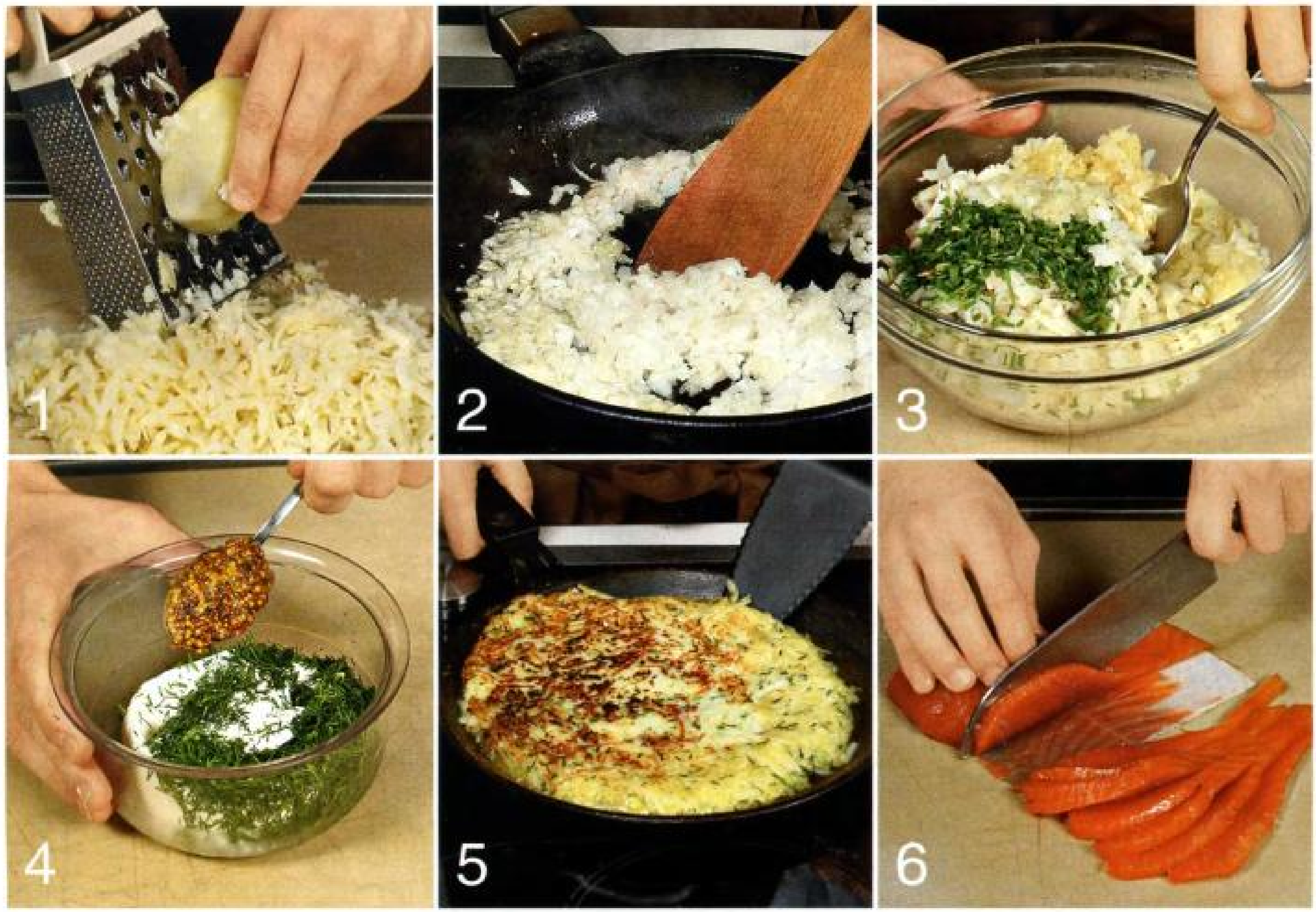
рецепты для опытных кулинаров

*

полезный совет



лосось на картофеле «рости»



ЧТО НУЖНО:

- **250 г** филе слабосоленого лосося
- **1 кг** картофеля
- **50 г** сливочного масла
- **1** луковица
- **1** небольшой пучок зеленого лука
- **3 ст. л.** растительного масла

Для соуса:

- **200 г** сметаны
- **2** веточки укропа
- **3 ст. л.** тертого консервированного хрена
- **1 ч. л.** горчицы
- соль, перец по вкусу
- **1** лимон для украшения

Время приготовления: 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 12 мин. Отбросить на дуршлаг и дать остыть. Затем натереть на крупной терке.

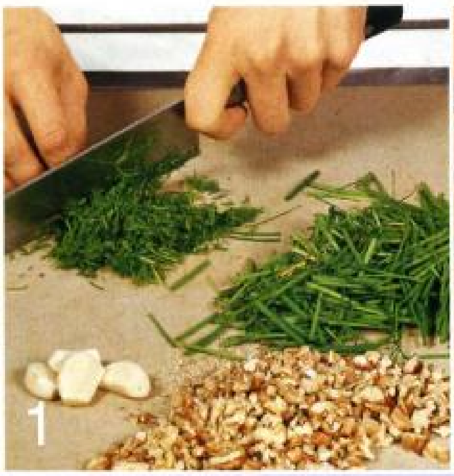
2 Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом сливочном масле, 5 мин. Дать немного остыть.

3 Добавить к картофелю обжаренный лук, зеленый лук, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешать.

4 Приготовить соус. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Смешать сметану, укроп, хрен и горчицу. Посолить по вкусу и поставить в холодильник на 30 мин.

5 В большой сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла. Выложить картофельную массу, разровнять поверхность так, чтобы получился большой блин толщиной примерно 1 см. Готовить на небольшом огне 10 мин. Перевернуть картофельную лепешку на блюдо. Добавить в сковороду оставшееся масло и аккуратно «спустить» лепешку с блюда обратно в сковороду. Готовить еще 8 мин. Вернуть на блюдо.

6 Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. Разрезать картофельную лепешку на 8 секторов. Разложить по порционным тарелкам. Сверху поместить по кусочку лосося и 1 ст. л. соуса. Украсить ломтиками лимона и зеленью.



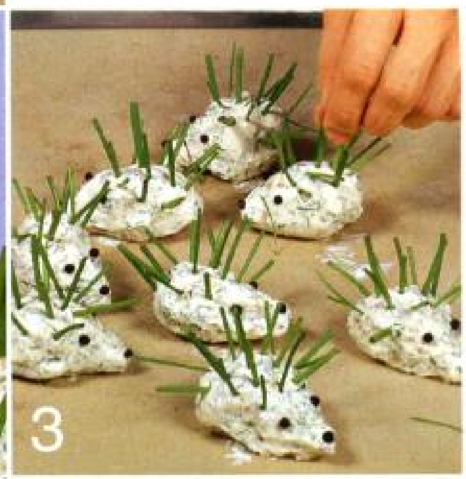


творожные «ежики»

ЧТО НУЖНО:

- **800 г** творога
- **4 ст. л.** сливок жирностью 20%
- **100 г** очищенных грецких орехов
- **3–4** зубчика чеснока
- **4** веточки укропа
- **1** пучок тонкого зеленого лука
- • черный перец горошком
- • соль по вкусу





Время приготовления: 25 мин.
Количество: 10 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грецкие орехи порубить ножом. Чеснок очистить и измельчить. Укроп и зеленый лук вымыть. Укроп измельчить. Лук нарезать кусочками длиной от 2 до 3,5 см.

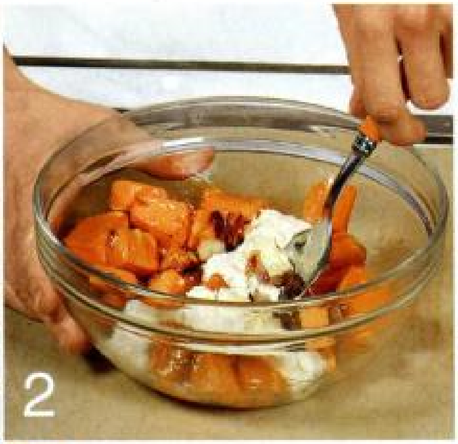
2 Смешать творог со сливками, орехами, чесноком, укропом и солью. Разделить получившуюся массу на 10 шариков. Слегка вытянуть одну сторону каждого.

3 Вдавить в вытянутый кончик по 1 горошине перца. Еще из двух горошин сделать глазки. В произвольном порядке воткнуть в творог кусочки зеленого лука. Поставить «ежиков» на плоское блюдо и подать к столу.



закусочный пирог с перловкой





ЧТО НУЖНО:

700 г муки
3 ч. л. соли
225 г сливочного масла
100 мл молока
1 яйцо для смазывания
1 кг тыквы
200 г шампиньонов
100 г перловой крупы
450 г рыночного творога
400 г свежего шпината
3 луковицы
3 зубчика чеснока
1 л овощного или куриного бульона
4 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 10









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тыкву нарезать кубиками со стороной 2 см. Выложить на противень, сбрызнуть 1 ст. л. растительного масла и запечь в разогретой до 200 °С духовке, 25 мин.
Перловку промыть. Лук и чеснок очистить и измельчить. Грибы нарезать пластинами. Обжарить на среднем огне лук и чеснок в 2 ст. л. масла, 10 мин. 2/3 переложить в миску и отставить. В сковороду добавить грибы и перловку. Готовить 4 мин., затем влить бульон и довести до кипения. Готовить 30 мин. Отставить.

2 Творог перемешать с оставшимся обжаренным луком и чесноком. Посолить. Смешать 1/3 творожной массы с тыквой.

3 Шпинат поместить в дуршлаг и опустить на 30 сек. в кипящую воду. Обдать холодной водой, обсушить, крупно нарезать и смешать с оставшимся творогом.

4 Муку просеять с солью в большую миску. Масло, молоко и 200 мл воды довести до кипения и сразу же влить в муку. Перемешать деревянной ложкой, затем вымесить руками до однородности. 1/3 теста отложить, оставшееся раскатать в большой прямоугольник.

5 Прямоугольную форму застелить фольгой так, чтобы свешивались концы, смазать оставшимся маслом. Выложить тесто, закрыв дно и бортики. Руками разровнять утолщения на углах. Выложить последовательно шпинатный слой, разровнять, затем перловку с грибами и тыкву.

6 Раскатать оставшееся тесто, накрыть им пирог и защипать края. Смазать слегка взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 мин. Уменьшить температуру до 180 °С и готовить 1 ч 30 мин. Дать постоять в форме 20 мин. Затем вынуть за концы фольги и нарезать кусками. Подавать теплым.



яйца в ветчинных «гнездышках»

ЧТО НУЖНО:

- **12** крупных яиц
- **300 г** сырокопченой ветчины в нарезке
- **300 г** шампиньонов
- **2** средние луковицы
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** сметаны
- **3** листика свежего тархуна
- **0,5 ч. л.** соли
- • щепотка черного молотого перца

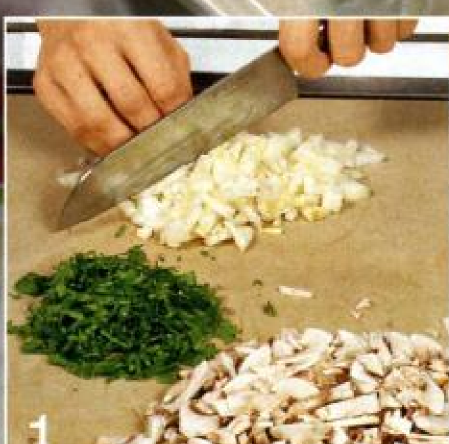
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

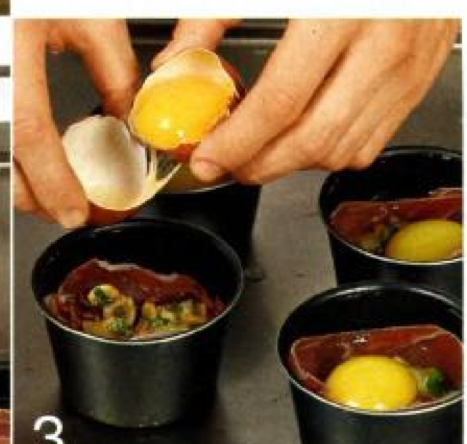
1 Грибы, тархун и очищенный лук мелко нарезать. Обжарить в разогретом масле грибы и лук, 10 мин. Дать остыть и смешать с тархуном, сметаной и солью.

2 12 формочек поместить на противень. Положить в каждую по 1 пластине ветчины, свернув ее спиралью так, чтобы были закрыты дно и бока.

3 Разложить по формочкам грибы. Влить по 1 яйцу. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин. Дать немного остыть, затем с помощью 2 лопаток или ложек переложить «гнезда» на блюдо.







Вкус и польза для двоих



Ты и он — такие разные! Он любит футбол, а тебе нравятся легкие мелодрамы и комедии. Он увлекается стендовой стрельбой, а ты — разведением орхидей, он ходит в тренажерный зал, а ты предпочитаешь йогу. Ты стараешься питаться полезными блюдами, а для него главное, чтобы они были вкусными. Но в одном вы похожи — вы очень любите ужинать вместе, уютно устроившись вечером на кухне.

Какое же блюдо приготовить, если мы хотим, чтобы оно было и аппетитным, и легким одновременно? Попробуем найти золотую середину: самые аппетитные кушанья могут стать полезными, если внимательнее подойти к выбору ингредиентов.

Каждая женщина знает, как сделать блюда на столе разнообразными и вкусными, а рацион — сбалансированным, полезным и легким. Наш рецепт поможет пополнить коллекцию угощений, которые понравятся и тебе, и любимому.

Запеченная форель с гарниром из свежих овощей

Нам понадобится:

- 1 кг. филе форели (со шкурой, без костей);
- майонез **Calve Легкий**;
- оливковое масло;
- свежие овощи и зелень.

Процесс приготовления: филе форели немного посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Лист для выпечки смазать оливковым маслом, уложить филе на лист. Сверху залить майонезом и поставить в разогретую до 170°С духовку на 15–20 минут, пока майонез не зарумянится. Украсить зеленью, подавать на блюде с нарезанными огурцами и помидорами.



Конечно, он предпочитает мясо, но ты знаешь, что рыбные блюда обязательно должны присутствовать в рационе.



Рыба — источник витаминов А и D, углеводов, минеральных солей и микроэлементов. Твоему любимому наверняка понравятся жирные сорта (лосось, форель, тунец и др.) Кстати, в них больше всего полезных веществ.



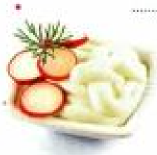
Мясо
Если же на ужин ты все–таки решила приготовить мясо, тоже неплохо. Ведь, помимо белков, оно содержит витамины группы В, цинк и железо. А прекрасной заменой его любимой жареной баранине могут стать постная свинина, говядина, мясо кролика и птицы.



Салат из помидоров и огурцов станет легкой и более полезной альтернативой жареной картошке и макаронам с подливкой. Огурцы содержат витамины С, В1, В2, РР и минеральные соли, а в помидорах много витаминов А и С, магния, калия и железа.



Соевый соус, который ты подашь на стол, поможет употреблять раза в 2–3 меньше обычной поваренной соли, избыток которой вреден для организма. Кроме того, он содержит натуральные соли глутаминовой кислоты, которые обостряют вкусовые ощущения.



Майонез делает удивительно вкусными многие блюда, но ты хочешь, чтобы они были не слишком серьезной нагрузкой для желудка? Значит, настоящей находкой для тебя станут «легкие» майонезы, например, Calve Легкий. Бережное взбивание делает его таким густым, нежным и вкусным, что вы ни за что не поверите, что он легкий. При этом в нем всего 25 % жирности.
Основой качественного майонеза являются натуральные компоненты: растительное масло, источник витаминов Е и F, и яичные желтки, богатые витаминами А, В12, В1 и Н.

Любимому не обязательно знать твои маленькие секреты. Ты можешь всегда удивлять его новыми аппетитными и легкими блюдами, которые придутся ему по вкусу. Как разнообразить ежедневное меню — решать тебе. А соблюсти баланс между вкусом и пользой поможет Calve Легкий!





греческий пасхальный суп

ЧТО НУЖНО:

- **1,5 кг** баранины на кости
- **500 г** бараньей печенки
- **2** большие луковицы
- **2** больших пучка зеленого лука
- **1** небольшой острый перчик
- **2** больших пучка укропа
- **2** яйца
- • сок 1,5 лимона
- **3 ст. л.** оливкового масла
- • соль по вкусу

Время подготовки: 8–10 часов
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8–10

Этот суп начинают варить накануне. В Греции его варят из головы и шеи ягненка. Но можно готовить и из других частей туши.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баранину вымыть, нарезать крупными кусками, поместить в большую кастрюлю с водой, добавить очищенные и разрезанные пополам луковицы и соль. Довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить 1,5 ч, периодически снимая с поверхности бульона пену.

2 Переложить куски баранины на блюдо, дать немного остыть. Бульон процедить, дать остыть до комнатной температуры, после чего переставить в холодильник. С охлажденного бульона снять ложкой поднявшийся наверх и застывший жир.

3 Снять мясо с костей и мелко нарезать. Положить в миску, накрыть и поставить в холодильник.

4 На следующий день баранью печенку нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить и измельчить. Перчик разрезать пополам и удалить семена. Мякоть тонко нарезать.
Разогреть в большой сковороде масло, обжарить печенку, 6 мин. Добавить перчик, зеленый лук, половину укропа и отложенное мясо. Готовить на среднем огне, помешивая, 4 мин.

5 Переложить смесь в кастрюлю с бульоном, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 10 мин. Посолить.

6 Яйца взбить в миске с 2 ст. л. воды и соком 1 лимона. Продолжая взбивать, влить в миску несколько ложек горячего бульона. Аккуратно влить, постоянно размешивая, яичную смесь в суп. Добавить оставшийся укроп. Сразу же подать к столу.



запеченные яйца со шпинатом и сыром

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

- **8** яиц
- **250 г** свежего шпината
- **4 ст. л.** сливок жирностью 35%
- **4 ст. л.** тертого швейцарского сыра
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шпинат вымыть, обсушить и крупно нарезать. В сотейнике разогреть растительное масло, положить шпинат, посолить. Поперчить и готовить 2 мин. Отбросить на дуршлаг, дать остыть, затем отжать лишнюю жидкость.

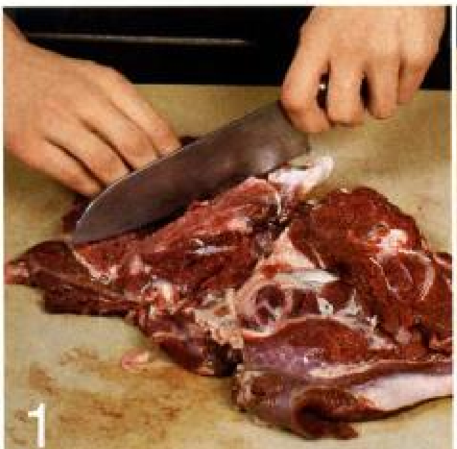
2 Четыре порционные формочки смазать сливочным маслом и поставить на противень. Разложить по ним шпинат, сверху влить по 2 яйца.

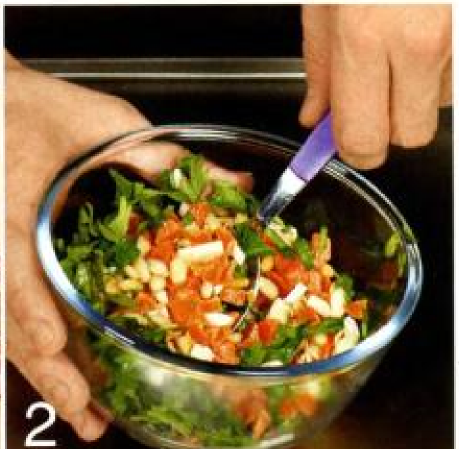
3 Влить в каждую формочку по 1 ст. л. сливок, присыпать сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Сразу же подать к столу.



весенняя баранина

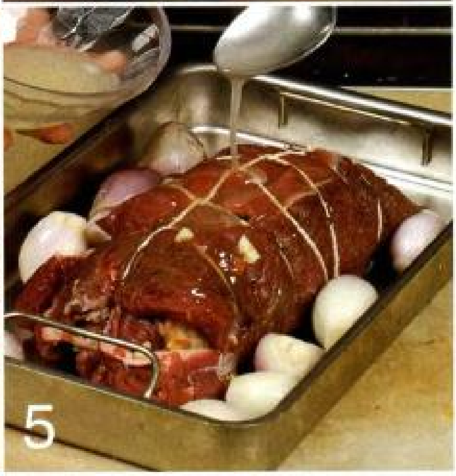
Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6

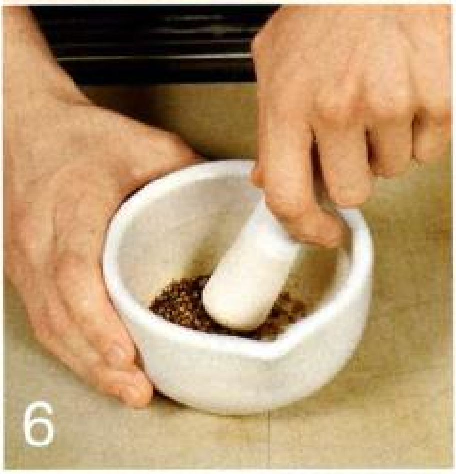












ЧТО НУЖНО:

- **1** баранья нога без кости весом 2,5 кг
- **6–8** небольших луковиц
- **3 ст. л.** растительного масла
- сок 2 лимонов

Для начинки:

- **5 ст. л.** кедровых орешков
- **2 ст. л.** нарезанной петрушки
- **2 ст. л.** листиков тимьяна
- **6** зубчиков чеснока
- **3 ст. л.** растительного масла
- **8 шт.** кураги
- **1 ч. л.** молотого кориандра
- **1 ч. л.** молотой зиры
- **0,5 ч. л.** паприки

Для подливки:

- **300 мл** белого сухого вина
- **1 ч. л.** ягодного джема

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, обсушить. Положить на рабочую поверхность, надсечь ножом все утолщенные места, срезать жир и пленки. Натереть мясо солью и перцем.

2 Приготовить начинку. Кедровые орешки обжарить на сухой сковороде, 2–3 мин. Чеснок очистить и измельчить. Курагу промыть и мелко нарезать. Смешать в миске кедровые орешки, чеснок, петрушку, тимьян, растительное масло и курагу.

3 Распределить начинку по всей поверхности мяса, свернуть в рулет.

4 Обвязать рулет шпагатом в нескольких местах.

5 Луковицы очистить. Взбить в небольшой емкости растительное масло и лимонный сок. Поместить рулет на противень, с боков выложить лук. Полить приготовленной смесью.

6 Растолочь в ступке кориандр, зиру и паприку, приправить мясо и лук. Запекать в разогретой до 220 °С духовке 20 мин. Снизить температуру духовки до 200 °С и готовить еще 40–45 мин. Вынуть из духовки, переложить вместе с луком на блюдо, накрыть фольгой и оставить на 20 мин. Собрать со дна формы выделившийся мясной сок. Переложить в сотейник, добавить вино и джем. Поставить на медленный огонь, довести до кипения и варить 5–7 мин. Приправить по вкусу солью и перцем. Полить баранину соусом и подать к столу.



мясной рулет с перепелиными яйцами

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** говяжьего фарша
- **250 г** белого хлеба
- **0,5 л** молока
- **2** белка
- **1** большая луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** небольшая морковка
- **2** куриных филе
- **4 ст. л.** растительного масла
- **1** пучок петрушки
- **20** перепелиных яиц
- • соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясной фарш выложить в большую миску. Хлеб разломать на небольшие кусочки и размочить в молоке. Слегка отжать и добавить в фарш. Белки взбить и, осторожно перемешивая, ввести в фарш.

2 Перепелиные яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук, морковь и чеснок очистить и измельчить.
Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла, обжарить овощи, 4 мин.

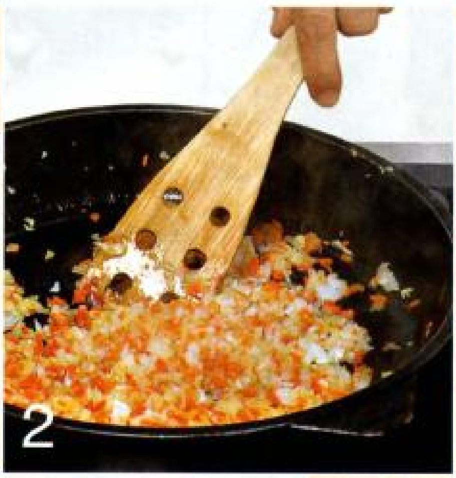
3 Добавить овощи вместе с маслом в фарш. Посолить, поперчить. Добавить зелень и перемешать легкими движениями.

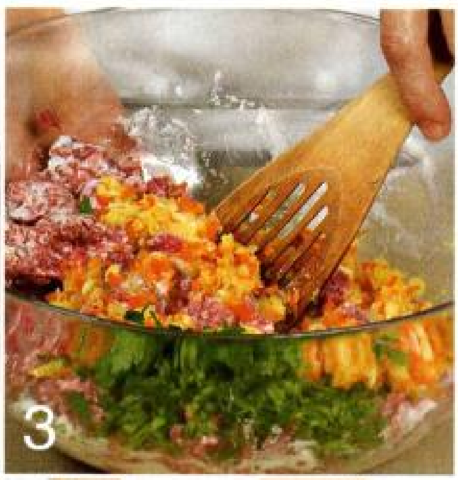
4 Куриное филе разрезать на тонкие пластины. Лист фольги размером с противень слегка смазать растительным маслом. Выложить на него в форме прямоугольника пластины филе так, чтобы они слегка находили друг на друга.

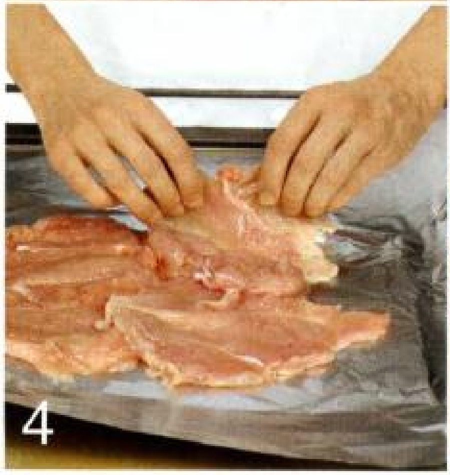
5 По центру положить фарш и придать ему форму «полена».
На фарш поместить перепелиные яйца, распределяя их равномерно. Вдавить их в фарш и разровнять поверхность.

6 Накрыть рулет свободными концами куриного филе, смазать оставшимся маслом и завернуть в фольгу. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 40 мин. За 10 мин. до готовности снять верхний слой фольги, чтобы рулет подрумянился.









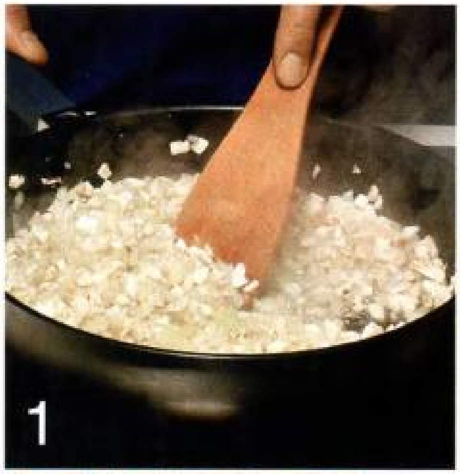


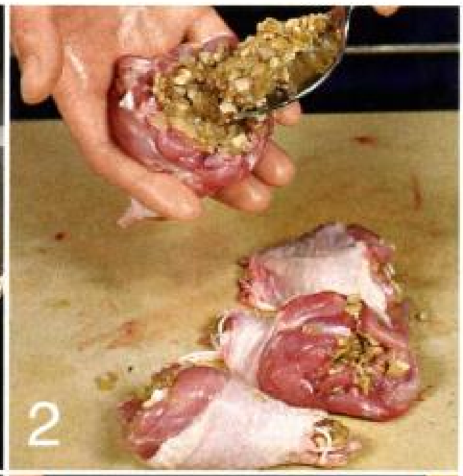




куриные ножки в беконе

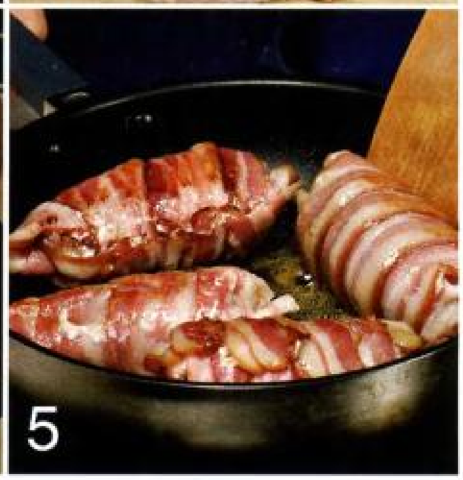
Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4











ЧТО НУЖНО:

- **4** куриные голени
- **100 г** шампиньонов
- **1** большая луковица
- **0,5** стакана свежих белых крошек
- **20** полосок бекона
- **8** листиков шалфея
- **3 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить начинку. Грибы вымыть и мелко нарезать. Лук очистить и измельчить. Обжарить грибы и лук в разогретом растительном масле, 8 мин. Добавить хлебные крошки, соль, перец по вкусу. Перемешать и дать остыть.

2 Голени вымыть. Делая небольшие надрезы, освободить кость от мяса. Равномерно распределить по голеням приготовленную начинку. Руками разгладить кожу, прижав открытый конец.

3 Шалфей вымыть и обсушить. Положить на лист фольги 5 полосок бекона так, чтобы они слегка находили друг на друга. С одного края поместить фаршированную голень. Сверху положить по 2 листика шалфея. Завернуть голень в бекон, затем плотно упаковать в фольгу. Так же подготовить оставшиеся голени.
Положить голени на противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин., 2–3 раза перевернуть. Уменьшить температуру до 160 °С и готовить еще 30 мин.

4 Переложить голени на блюдо и дать постоять 10 мин. Затем аккуратно снять фольгу, собрав на блюдо соки от жарки.

5 Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить голени со всех сторон до румяной корочки. Выложить на сервировочное блюдо, нарезать кружками толщиной примерно 1,5–2 см и сбрызнуть собранным соком от жарки.
Подавать с жареными или запеченными овощами.



копченая рыба со шпинатом

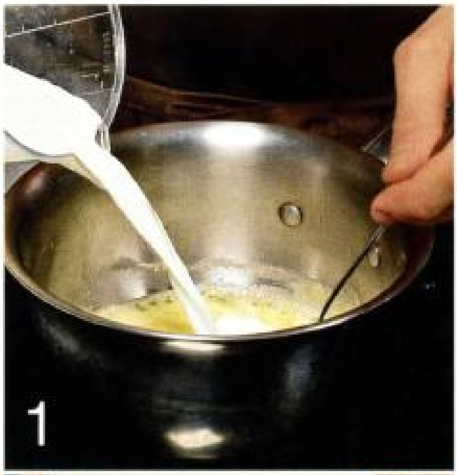
ЧТО НУЖНО:

1	тушка масляной рыбы горячего копчения
1 кг	свежего шпината
500 г	помидоров черри
150 г	тертого сыра чеддер
1	зубчик чеснока
100 г	сливочного масла
50 г	муки
600 мл	молока
2 ст. л.	горчицы
•	соль, перец по вкусу

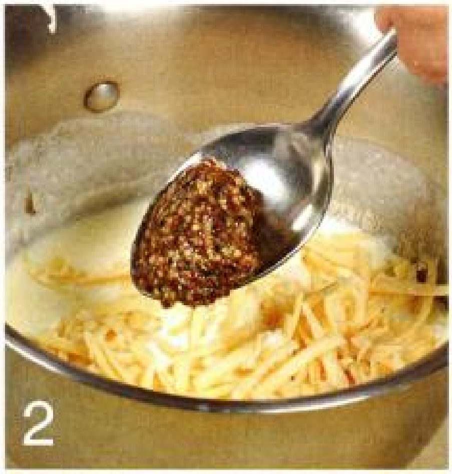
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус. В сотейнике растопить 50 г сливочного масла. Постоянно размешивая, всыпать просеянную муку. Готовить, продолжая помешивать, 1 мин. Снять с огня и тонкой струйкой влить молоко. Вернуть на огонь и, размешивая, довести до кипения. Готовить 2 мин.



2 Снять с огня, добавить 100 г чеддера, горчицу, соль и перец. Перемешать и отставить.



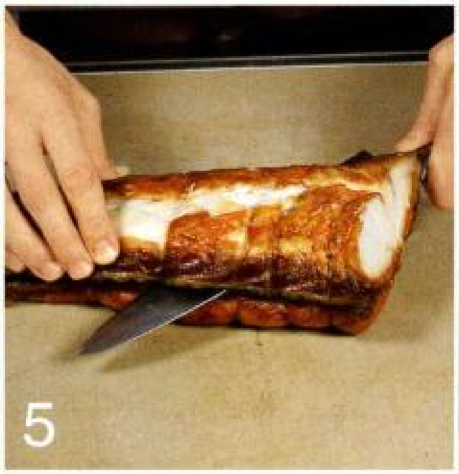
3 Шпинат и помидоры вымыть. Чеснок очистить и измельчить. Разогреть в сковороде немного сливочного масла и обжарить чеснок, 30 сек. Положить помидоры и готовить, переворачивая, 2 мин.



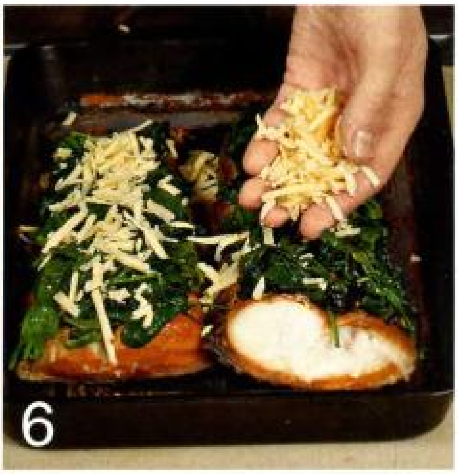
4 Добавить в сковороду еще немного масла и быстро обжарить на сильном огне половину шпината, 1,5 мин. Переложить в дуршлаг, стоящий на миске. Обжарить в оставшемся масле оставшийся шпинат, также переложить в дуршлаг. Шпинат несколько раз интенсивно встряхнуть.



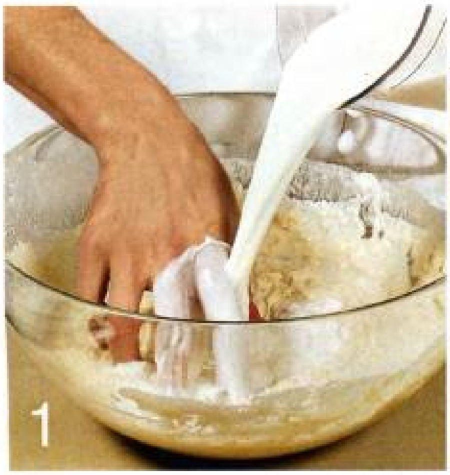
5 Разделить рыбу на 2 филе и удалить все кости. Поместить филе на противень.



6 Выложить сверху шпинат. Ложкой полить частью соуса так, чтобы он распределился как можно равномернее. Посыпать оставшимся сыром и поставить в разогретую до 179 °C духовку на 30 мин. Подавать вместе с помидорами и оставшимся соусом.







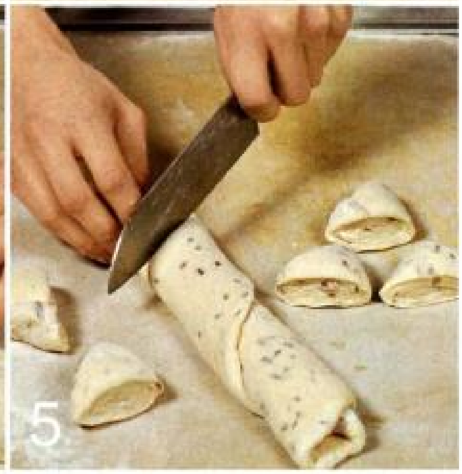




каравай «подсолнечник»

Время подготовки: 2 часа 15 мин.
Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 12







ЧТО НУЖНО:

- **4** стакана муки
- **7 г** сухих дрожжей
- **1,5** стакана молока
- **0,25** стакана меда
- **1 ст. л.** растительного масла
- **2** яйца
- **1 ч. л.** соли
- **0,5** стакана семян подсолнечника

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять 2 стакана муки в большую миску, добавить дрожжи. Смешать молоко с медом и растительным маслом. Смесь слегка подогреть и, постоянно размешивая, влить в миску с мукой.

2 У одного яйца отделить желток от белка. Добавить в тесто желток и соль. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать, постепенно добавляя оставшуюся муку, не менее 10 мин. Переложить тесто в смазанную маслом миску, накрыть и оставить в теплом месте на 2 ч.
Добавить в тесто семена подсолнечника и еще раз вымесить.

3 Разделить тесто на 4 части. Три части накрыть кухонным слегка влажным полотенцем и отложить.
Оставшуюся часть теста раскатать на присыпанной мукой поверхности в очень тонкий пласт. Смазать его небольшим количеством слегка взбитого белка.

4 Свернуть пласт в тугую трубочку.

5 Нарезать трубочку треугольниками, как показано на фото. Проделать то же самое с еще двумя частями теста. Оставшуюся часть разделить на 6–8 частей и скатать из них шарики величиной с маленький грецкий орех.

6 Большую круглую форму для выпечки смазать маслом. Поместить в центр шарики из теста, затем выложить по кругу получившиеся треугольники, оставляя между ними зазоры в 2–3 мм. Оставить на 30 мин. Смазать каравай оставшимся взбитым яйцом и поставить в разогретую до 190 °С духовку на 45–50 мин. Дать остыть на решетке. Подавать теплым.



пасхальный кулич



ЧТО НУЖНО:

1 кг	муки
200 г	сливочного масла **Kerrygold**
20 г	сухих дрожжей
•	щепотка соли
0,5 ч. л.	молотого мускатного ореха
1,5	стакана молока
10	желтков
3	белка
1	стакан сахара
2 ст. л.	ванильного сахара
100 г	грецких орехов
100 г	светлого изюма
50 г	разноцветных цукатов
3 ч. л.	тертой лимонной цедры

Время подготовки: 2 часа 40 мин.
Время приготовления: 2 часа
Количество: 3 больших кулича или 1 большой и несколько маленьких

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку вместе с солью, добавить дрожжи. Отложить половину мучной смеси, в оставшуюся добавить ванильный сахар, теплое молоко. Перемешать и оставить на 1 ч 30 мин.

2 Желтки взбить с сахаром добела.

3 Когда тесто поднимется, добавить в него мягкое масло **Kerrygold**, желтковую смесь, оставшуюся просеянную муку, мускатный орех и лимонную цедру. Хорошо вымесить тесто, накрыть и оставить в теплом месте еще на 1 ч.

4 Изюм промыть теплой водой, не обсушивать. Орехи и цукаты порубить в крупную крошку. Смешать 2/3 орехов с изюмом и цукатами.
Тесто обмять, добавить смесь орехов и сухофруктов, перемешать.

5 Белки взбить в крепкую пену и порциями ввести в тесто, перемешивая в одном направлении снизу вверх деревянной лопаткой.

6 Выложить тесто в формы для куличей так, чтобы была заполнена только половина обьема. Оставить на 30 мин. Затем посыпать оставшимися грецкими орехами и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40 мин. Уменьшить температуру духовки до 160 °С и выпекать еще 30 мин. Если верх начнет пригорать, накрыть кулич промасленной бумагой для выпечки.

КСТАТИ

Скоро масло Kerrygold отметит свой юбилей – 50 лет на мировом рынке. А процесс приготовления истинно ирландского масла Kerrygold остается таким же, как много лет назад: его делают из молока коров, пасущихся на сочных летних пастбищах Ирландии. Сливки, используемые в производстве мягкого масла Kerrygold, богаты бета-каротином, что гарантирует непревзойденную мягкость и золотистый цвет настоящего ирландского масла Kerrygold.



пасха со сгущенкой

Время приготовления: 15 мин. + 1 день
Порций: 8









ЧТО НУЖНО:

1,25 кг творога
250 г сливочного масла
250 г сметаны
400 г сгущенного молока
0,5 стакана мелкого сахара
150 г изюма
1 ч. л. ванильного сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло растопить. Изюм промыть и обсушить. Творог протереть через сито, соединить со сливочным маслом, сахаром и ванильным сахаром, тщательно перемешать.

2 Добавить сметану, сгущенное молоко и изюм.

3 Еще раз перемешать, разложить массу по двум формам с отверстием внизу, простеленным 3 слоями марли. Сверху положить гнет и поставить в холодильник на 1–2 дня, подставив под формы посуду для стекания излишка жидкости. Перед подачей переложить пасху на блюдо, снять марлю. Украсить свежими или консервированными ягодами или цветком.



торт «шоколадный рай»

ЧТО НУЖНО:

Для подложки:

100 г сливочного масла
150 г шоколадного сдобного печенья

Для начинки:

900 г рыночного творога
200 г сахара
4 ст. л. какао-порошка
3 больших яйца
300 мл сливок жирностью 10%
300 мл сливок жирностью 35%
100 г горького шоколада
3 ст. л. молока

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 12

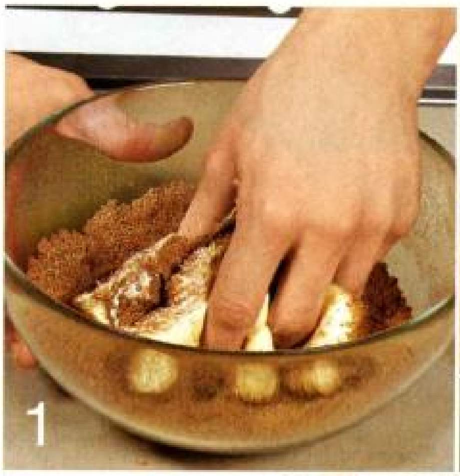
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Застелить пергаментом дно и бока разъемной формы для выпечки диаметром 25 см.
Сливочное масло растопить, печенье порубить ножом или измельчить в блендере и смешать с маслом.

2 Выложить получившуюся массу плотным слоем на дно формы. Разровнять поверхность. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Вынуть из духовки и дать полностью остыть. Температуру духовки увеличить до 240 °С.

3 Шоколад поломать на небольшие кусочки, сложить в огнеупорную миску и поставить на кастрюлю со слабокипящей водой. Как только шоколад растопится, снять с огня.
Миксером взбить творог с сахаром. Добавить какао-порошок, яйца, сливки жирностью 10% и половину растопленного шоколада.
В оставшийся шоколад добавить молоко, перемешать и отставить.

4 Влить творожную массу в форму. Поставить в духовку на 10 мин. Уменьшить температуру до 110 °С и готовить еще 30 мин. Выключить духовку, открыть дверцу и дать торту полностью остыть, не вынимая его из духовки в течение 2 ч. Затем переставить в холодильник на 4 ч.











5 Сливки жирностью 35% взбить в крепкую пену. Выложить сливки на охлажденный торт и с помощью ложки кругами полить шоколадом, смешанным с молоком.

Деревянной шпажкой или зубочисткой сделать легкие шоколадные разводы, приподнимая концы наподобие «гребня волны».
Вернуть торт в холодильник до подачи на стол.

*** Торт можно украсить свежими или консервированными ягодами. А можно сделать шоколадную стружку, снимая овощечисткой с боковых граней шоколадной плитки тонкий слой шоколада. Чтобы это выглядело эффектно, купите молочный шоколад, который будет отличаться по цвету от того, который был использован для приготовления торта.**



бананы в роме

ЧТО НУЖНО:

- **4** больших твердых банана
- **150 г** сахара
- **150 г** сливочного масла
- **4 ст. л.** темного рома
- **250 г** готового слоеного теста
- **1** желток
- сахарная пудра для посыпки

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бананы очистить от кожуры и разрезать вдоль пополам. Тесто раскатать в тонкий пласт.

2 Положить бананы на тесто срезом вниз. Острым ножом вырезать тесто по контуру бананов, оставляя края 1,5 см.

3 Смазать края желтком, взбитым с 1 ч. л. воды, и накрыть ими банан. Защипать края. Выложить бананы на поднос, накрыть и поставить в холодильник на 30 мин.

4 Приготовить карамель. Пересыпать сахар в сотейник, влить 2 ст. л. воды, перемешать и оставить на 10 мин. Затем поставить на небольшой огонь и нагревать, пока сахар полностью не растворится. Увеличить огонь и готовить до темно-золотистого цвета. Снять сотейник с огня, добавить 50 г нарезанного кусочками сливочного масла и ром. Перемешать и добавить оставшееся масло. Оставить в теплом месте.

5 Перелить приготовленную карамель в большую прямоугольную форму для выпечки. Выложить бананы и поставить в заранее разогретую до 200 °C духовку на 15 мин. Один раз перевернуть.

6 Переложить бананы на сервировочное блюдо, полить оставшейся в форме карамелью, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

